



En la imagen, una investigadora analizando al microscopio *Micolab*

# Mirar por el microscopio para sacar trufa bajo tierra

**E**l uso del microscopio biológico y el estereoscopio o lupa binocular son cada vez más habituales en distintos procesos de la micorrización y el cultivo de la trufa. Hay que tener en cuenta que la trufa es un cultivo costoso, a largo plazo y en el que los frutos están bajo tierra.

Todo ello hace que sean necesarias diversas técnicas para conocer la productividad de un árbol antes de que comience a dar frutos, algo que se produce a partir del sexto o séptimo año en el mejor de los casos.

En primer lugar el microscopio se emplea para identificar las tru-

fas utilizadas para inocular en el vivero y también para las aportaciones que se hacen al árbol para incrementar su productividad. Es muy importante no confundir la trufa negra con otras especies que aunque tienen un valor gastronómico muy inferior físicamente se asemejan con la *melanosporum* y,

**Cárnicas ORTIN**

Elaboración artesana de conservas de cerdo, escabeches y embutidos de cerdo, ciervo y jabalí  
Especializados en **PRODUCTOS TRUFADOS** como su famosa *Longaniza curada con trufa*  
*Sobrasada con trufa* y sus escabeches de *peralíz* y *codorniz con aceite trufado*

Teléfono/Fax 978 752 669 [www.carnicasortin.es](http://www.carnicasortin.es) • [carnicas@carnicasortin.es](mailto:carnicas@carnicasortin.es) C/ El Portal s/n - 44559 EJULVE (Teruel)

Hostal & Restaurante

# Peiró

*Casa Amparín*

TLF. 978 780 222 / 978 781 053

Estación de Mora de Rubielos (Teruel)

[www.casaamparin.com](http://www.casaamparin.com)